ACQUISTATO IL .....

# "San Michele" Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore DOC 2023




## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | terreno di medio impasto con prevalenza di argilla e calcare e poggia su un sottosuolo di marne e arenarie |
| **Esposizione** | nord-est |
| **Allevamento** | |
| **Densità imp.** | |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Marche |
| **Uve** | verdicchio 100% |
| **Gradazione** | 13.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3-5 anni |
| **Abbinamento** | Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Dopo la vendemmia, si effettua una pressatura a grappolo intero seguita dalla decantazione statica e da una fermentazione con lieviti indigeni. Sia la fermentazione sia il successivo affinamento vengono effettuati in vasche di cemento |
| **Sensazioni** | Colore giallo brillante. Al naso, il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore San Michele Campanelli si apre con intense note floreali ed erbacee, con accenni di sambuco ed erba selciata, che si intrecciano a sfumature di mandorla e limone, arricchite da ricordi minerali. In bocca, si manifesta con una piacevole sapidità, freschezza e una moderata cremosità e corposità, che lo rendono estremamente equilibrato e versatile. |

## Un "cru" d'eccellenza

Siamo nelle Marche, in una zona considerata il cuore pulsante del Verdicchio: la storica area dei Castelli di Jesi. Qui, contrada San Michele, nel comune di Cupramontana, è una terra eletta per la viticoltura, tanto da essersi guadagnata il soprannome di "capitale del Verdicchio". Le vigne si trovano tra i 290 e i 320 metri sul livello del mare. A questa altitudine il sole è generoso ma le escursioni termiche notturne sono notevoli, garantendo all'uva un lento e perfetto accumulo di aromi e una spina dorsale acida che lo renderà longevo. Il suolo, come spesso accade nelle migliori aree, è una miscela complessa che regala al vino finito un'impronta minerale inconfondibile. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, la menzione "Classico" si riferisce all'area più antica e vocata della denominazione, mentre "Superiore" indica un vino con un titolo alcolometrico leggermente più elevato e un rigore produttivo maggiore, che si traduce in più struttura e maggiore complessità. San Michele è Verdicchio in purezza. In campagna si lavora in regime biologico per preservare l'autenticità di questo cru. In cantina l'approccio è pulito e mirato a esaltare il frutto. Dopo la raccolta, le uve subiscono una pressatura a grappolo intero per estrarre solo il succo più nobile. La fermentazione è affidata esclusivamente a lieviti indigeni, quelli naturalmente presenti sull'uva, che sono i veri "cantori" del terroir. Fermentazione e affinamento avvengono in vasche di cemento, per bilanciare perfettamente la freschezza con la giusta evoluzione, dando al vino un profilo croccante e dinamico. Giallo brillante che invita alla beva, al naso si scopre un bouquet incredibilmente intenso e stratificato: le note floreali sono protagoniste, con un richiamo evidente al sambuco e un sentore fresco che ricorda l'erba appena selciata. A questo si uniscono sfumature agrumate di limone e, immancabile nel Verdicchio, il ricordo di mandorla. In bocca la sapidità è percepibile e piacevole. E' data dal terreno e bilancia perfettamente la freschezza vibrante. Ha una moderata cremosità e una bella corposità che non appesantisce, ma avvolge il palato in un sorso estremamente equilibrato e versatile. Il finale è pulito, persistente e invoglia subito a riempire nuovamente il calice. Se cercate un vino che sappia tenere testa a piatti importanti senza mai tirarsi indietro, questo è quello giusto!

Campanelli Azienda Vinicola è una giovane realtà marchigiana. Siamo a San Paolo di Jesi, nel cuore della zona storica dove nasce uno dei più grandi bianchi d'Italia: il Verdicchio. Qui, la famiglia Campanelli coltivava da tempo le sue vigne, ma è con Francesco Campanelli che, a partire dal 2021, questa passione si è trasformata in un progetto enologico ambizioso. Il punto di partenza è chiaro e potente: far parlare il Verdicchio. La loro filosofia produttiva si basa su un concetto che sta rivoluzionando il mondo del vino italiano: la vinificazione parcellare, ovvero i cosiddetti "vini da cru". Nel vasto territorio dei Castelli di Jesi, si realizza un mosaico complesso. Ogni singola contrada o vigneto, pur essendo vicina alle altre, ha un carattere radicalmente unico. Per questo Campanelli ha deciso di isolare e imbottigliare queste diverse personalità. Un lavoro meticoloso che richiede attenzione e profonda conoscenza del vigneto. Questa attenzione al dettaglio in vigna si traduce in scelte precise in cantina. Campanelli crede fermamente nel valore della sostenibilità e per

questo opera in regime di agricoltura biologica. In vigna si lavora con il massimo rispetto, senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi, per preservare la vitalità del suolo e la genuinità dell'uva. In cantina, invece, l'approccio è artigianale e non interventista.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821